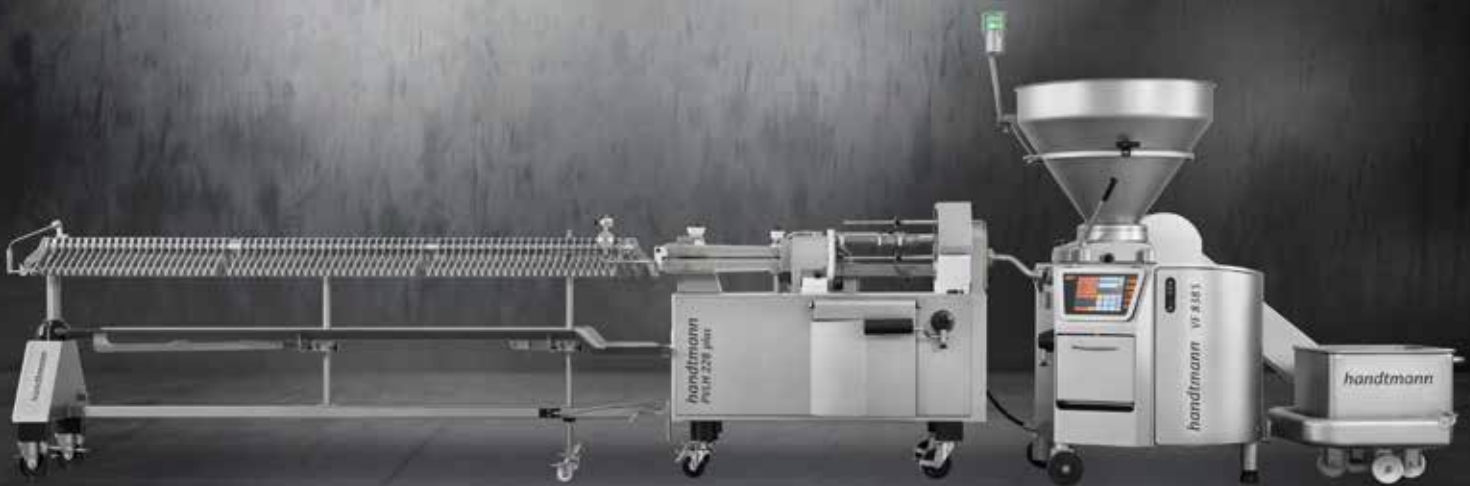


НОВИНКА



ЛИНИЯ С ФУНКЦИЯМИ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ PVLH 228 PLUS

Для сосисок в натуральных, коллагеновых и целлюлозных оболочках

- **ИННОВАЦИИ И ОПЦИИ МАШИН СЕРИИ PLUS:** устройство подталкивания натуральной оболочки, минимальное время оснащения, простота обслуживания и многое другое
- **МОДУЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС:** Порционирование — Перекрутка — Вытеснение — Одинаковые длины — Навешивание
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА** благодаря бережной перекрутке с использованием вытеснения и устройству перекрутки
- **БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров, а также различных модулей вытеснителей
- **ГИБКОСТЬ** благодаря разнообразным опциям навешивающего устройства: индивидуальное группирование, количество петель и расстояния между ними, незаполненные или полные порции
- **ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ** благодаря устройству перекрутки с револьверной головкой и двум цевкам для перекрутки
- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** благодаря времени на смену оболочки менее 2 секунд
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** за счет высочайшей точности веса порции



Автоматизированное производство сосисок с системой PVLH 228 plus

Для средних и крупных промышленных предприятий

Процесс: **P** Порционирование и Перекрутка — **V** Вытеснение — **L** Одинаковые длины — **H** Навешивание

Новая AL-система PVLH 228 plus обеспечивает многочисленные новые возможности. Проверенная системная технология, состоящей из револьверной головки, вытеснителя и линкерной системы обеспечения заданной длины, оптимизирует процесс производства сосисок благодаря новым дополнительным опциям, таким как быстрее оснащение приставной машины и навешивающего устройства. Производительность оптимизированного параллельного вытеснителя серии plus составляет макс. 800 порций в минуту. Благодаря EtherCAT используется современная, новаторская технология связи. Эти и многие другие новые опции plus дают дополнительную прибыль по всей линии!

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА МАШИН СЕРИИ

- **PLUS** Устройство подталкивания натуральной оболочки
- **PLUS** Сокращение времени оснащения
- **PLUS** Новейшая технология EtherCAT
- **PLUS** Производительность параллельного вытеснителя до 800 порций/мин.
- **PLUS** Простое, интуитивное управление
- **PLUS** Высокая надежность процессов
- **PLUS** Быстрая амортизация средств

Быстрая смена оболочки с помощью револьверной технологии

Смена оболочки выполняется с помощью револьверной головки с двумя цевками для перекрутки. При остановке револьверная головка автоматически выдвигается из тормоза оболочки. Чтобы выполнить смену оболочки, оператор управляет теперь двумя руками. Револьверная головка поворачивается и линейно перемещается в положение наполнения. Смена оболочки выполняется в эргономичном, наклоненном к оператору положении. Таким образом, смену оболочки можно выполнять менее 2 секунд. Опционально система PVLH 228 plus оснащается датчиком распознавания конца оболочки, который своевременно распознает конец оболочки на цевке для перекрутки. Благодаря этому сводится к минимуму возможность загрязнения фаршем и гарантируется оптимальное использование оболочек.



Патенты (США/Канада):

6,494,311; 7,204,747; 7,455,578; 8,137,167; 8,251,783, 9,185,917

Порционирование и перекрутка с применением вытеснителя

В режиме вытеснения процесс наполнения протекает непрерывно. При этом вытеснитель определяет точное место перекрутки и вместе с высокودинамичной перекруткой обеспечивает исключительно точное порционирование при одинаковой длине порций. Новый параллельный вытеснитель предоставляет возможность бережнее выполнять перекрутку продуктов в натуральной оболочке и позволяет достигать более высокой эффективности.



↑ Параллельный вытеснитель



↑ Вытеснитель

Гибкое и точное навешивание

В системе PVLH 228 plus перекрученные колбасные изделия, поделенные на порции прямой или изогнутой формы, размещаются местом перекрутки точно на крюки навешивающего устройства. Количество петель и число порций в петле можно свободно выбирать. Частый шаг крючков гарантирует оптимальную загрузку коптильных палок и, таким образом, полную загрузку коптильных и варочных установок, ведущую к снижению стоимости и энергозатрат.



↑ Навешивающее устройство



↑ Оптический датчик распознавания конца оболочки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- До 2 000 порций/мин. (до 1 000 порций/мин. в натуральной оболочке)
- Калибр 13–50 мм
- Длина порций от 25 мм

ОПЦИИ

- Датчик по распознаванию конца оболочки Устройство
- подталкивания натуральной, коллагеновой и искусственной оболочки
- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3 / GD 451
- Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6
- Повышение уровня навешивающего устройства на 200 мм
- Повышение уровня всей линии на 100 мм
- Цифровые опции: HCU, MSA, HMC, HMF